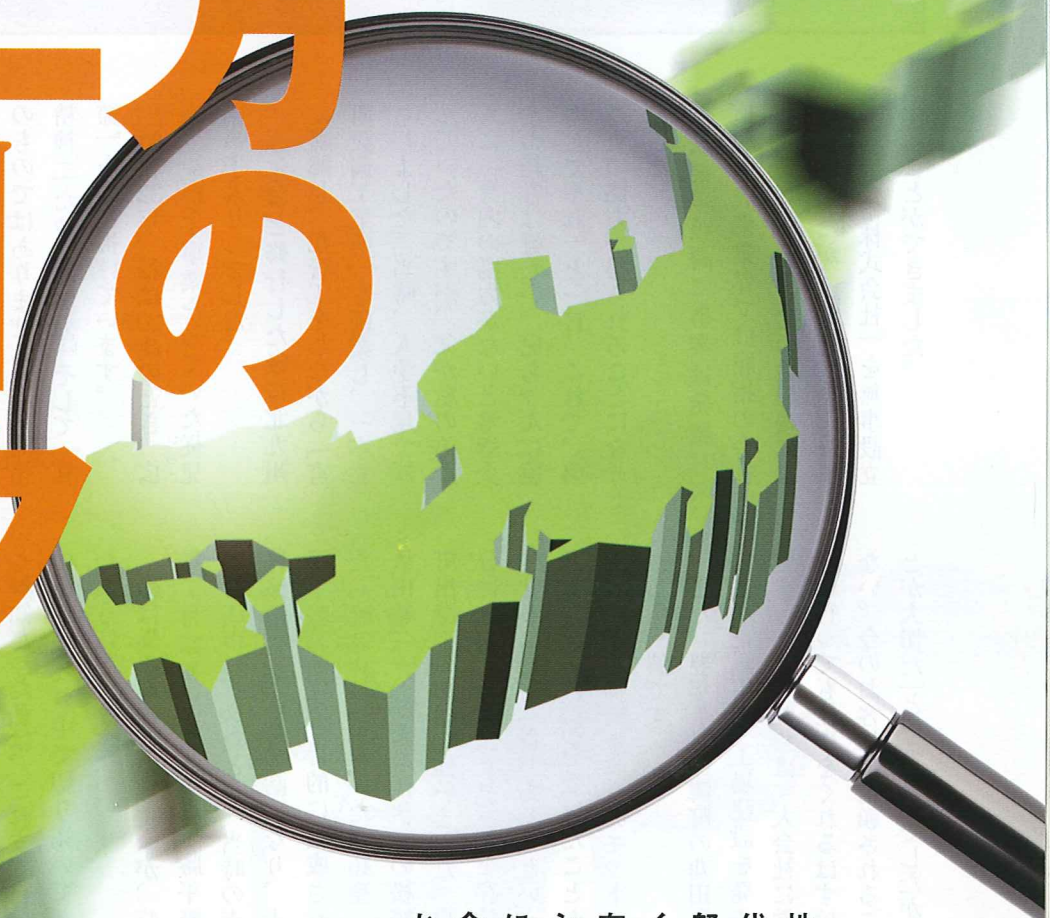


特集

地方のユニーク企業を探せ!



地方の疲弊、地域間格差が顕著な時代にあって、卓抜のアイデアと不屈の努力で花を咲かせている中小企業がいくつもある。地域の資源を最大限に有効活用し、自らの事業をイノベーション(革新)し続けるのが共通項。中には地域経済をリードする例まである。今号ではそうした企業の代表例を全国からピックアップした。

チヨウザメの完全養殖に成功し

1kg 20万円超の高級食材を生産

岩手県釜石市 釜石キャビア

チヨウザメを約3万尾養殖

かつて鉄のまちとして栄えた岩手県釜石市。しかし、平成元年に新日本製鐵釜石製鉄所の高炉が休止されると、釜石経済の地盤沈下が起こり始めた。最盛期9万人を超えていた市の人口も、今や半分以上の4万人にまで減少した。そんな中で始めたチヨウザメの養殖事業がこれから花を咲かせようとしている。しかし、ここまで来るには長い時間がかかり、苦勞の連続だった。

JR新花巻駅から普通列車に乗って2時間余り、ようやく釜石駅に着く。駅正面には道路を挟んで大きな敷地を持つ新日本製鐵釜石製鉄所があり、右手には鮮魚店が20店ほど集まった市場、サン・フィッシュ釜石がある。

その中に入ると、鮮魚をはじめ干物、乾物、加工品などさまざまな海産物が並んでいる。そして、こんな張り紙を目にする。「キャビア30g6000円、50g1万円」。もちろん、他の商品に比べて格段に高い。実はこのキャビアこそ、地元企業の釜石キャビアが完全養殖したチヨウザメから取ったものなのだ。

「たくさんは売れませんが、コンスタントに売れています。地元の人々が地元の企業を応援しようと思うていくことが多いですね。中には

「冥土の土産に」と冗談を言いながら買っていくお年寄りもいました」と店員は話す。

釜石キャビアは駅から車で10分、釜石湾の南側に位置する平田地区にあり、隣には岩手県水産技術センターがある。その本社は平屋建てのプレハブだ。目の前には直径5mほどの水槽があり、そこでチヨウザメが養殖されている。

「現在、釜石市でもう1カ所、盛岡市で1カ所、合計3カ所で約3万尾を養殖しています。ただ、盛岡市のほうは別会社で、養殖を委託しています」と、釜石キャビアの吉田桂一事業部長は話す。

そして、釜石市のもう1カ所の養殖場は新日鉄釜石製鉄所の敷地内にあり、貯水槽で養殖されている。プールのような巨大な貯水槽には1mほどのチヨウザメが数え切れないほど泳いでおり、吉田氏によると、その数は1000尾にのぼるといふ。そのほか、円形の水槽が2つあり、そこにも大きなのぼったチヨウザメが数多く泳いでいる。

「チヨウザメの養殖のために、新日鉄からこの貯水槽を借りているんです」と吉田氏。実は同氏は新日鉄出身なのだ。もちろん入社した当時はチヨウザメの養殖をするなんて思ってもいなかった。それが、

釜石キャビアで生産されるキャビアは卵の色が薄く粒が大きい

